

2023年3月吉日

「2023年 第5回田中酒造本店 糰^{こうじ}まつり」開催要項

- 1.開催日：2023年3月17日（金）～4月9日（日）
- 2.開催時間：午前9時5分～午後5時55分
- 3.開催場所：田中酒造 本店（小樽市色内3丁目2番5号）
- 4.目 的：
 - （1）糰の機能、魅力、活用方法の紹介
 - （2）多くの方々とのコミュニケーションを図り話題を作り出す
 - （3）関連する産業・企業との関係強化・相互発展を目指す
 - （4）小樽市、後志地域を始めとする北海道の食産業と地域経済の振興を図る
- 5.内 容：
 - （1）糰の販売
 - （2）新商品の発酵あんこを使用した「糰お汁粉」の販売
 - （3）新商品「玉ねぎ糰」、「にんにく糰」の販売
 - （4）「甘酒ショコラ大福」の販売
 - （5）糰を使用した甘酒などの食品類の販売
 - （6）ガラポンの実施
- 6.新型コロナウイルス感染防止対策：
 - （1）店舗出入口に体温計の設置、店内に多数の消毒用アルコールの設置
 - （2）飛沫感染予防の為にビニール壁の設置
 - （3）店員のマスク着用
 - （4）トレーを使用したお金の受け渡し
 - （5）頻繁な店内の換気・消毒
 - （6）新北海道スタイルの実施の徹底

以上

2023 年 3 月 吉日

各 位

田中酒造株式会社
代表取締役社長 田中 一良

「2023 年 第 5 回 田中酒造本店 糰^{こうじ}まつり」開催について（ご案内）

春暖の候、ますますご清祥のこととお慶び申し上げます。日頃、皆様には、大変お世話になり、誠に有難く、厚くお礼を申し上げます。

さてこのたび弊社では後志地域の産業振興と小樽の観光産業を盛り上げる一助となるべく、下記の通りの「第 5 回 田中酒造本店 糰^{こうじ}まつり」を開催いたします予定ですので、謹んでお知らせを申し上げます。

記

1.日 時：2023 年 3 月 17 日（金）～4 月 9 日（日）
9：05～17：55

2.開催場所：田中酒造 本店 （小樽市色内 3 丁目 2 番 5 号）

3.内 容：

近年、健康や美容に良いとされ大注目の「糰^{こうじ}」をテーマに今年も第 5 回目となる「糰^{こうじ}まつり」を開催いたします。

糰はもちろん、糰を使用した甘酒などの加工食品の販売もいたします。新商品の「糰お汁粉」は砂糖を使わずに作る発酵あんこを使用したお汁粉です。数量限定の「玉ねぎ糰」、「にんにく糰」の他、大好評だった「甘酒ショコラ大福」などのスイーツも販売予定です。

また、本年も感染症拡大防止対策として、店内での飲食物の提供、販売(試飲を除く)は中止しての開催になりますこと、予めご了承下さい。

安心して多くの皆様にご来店いただけますよう、社員一同、鋭意、準備をいたしております。ご来店、心よりお待ちしております。

4.お問合せ：田中酒造 本店内

TEL:0134-23-0390

FAX:0134-22-7210 担当：奥村

以上

2023
第5回

糀

ま
つ
り

発酵
パワー

発酵
パワー

3/17 (金)

4/9 (日)

9:05~17:55



お汁粉



砂糖不使用で作る
発酵あんこの
お汁粉です！

New

※写真はイメージです。

スイーツ

和菓子工房 游菓

田中酒造



甘酒
ショコラ大福

※写真はイメージです。

調味料

にんにく糀
玉ねぎ糀

New

※写真はイメージです。

甘酒&食品



※写真はイメージです。

Information

〒047-0031 小樽市色内3丁目2-5 田中酒造 本店

☎0134-23-0390 ✉honten@tanakashuzo.com

担当：奥村

